DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET

STAAFMIXER

MIXER PLONGEUR

STABMIXER

STICK MIXER



DO-9012M

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, zoals borstels en batterijen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie.
La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, comme p.ex. des brosses et de iles, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstuktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Raparatur von einer dritten Partei zurückzuführen
sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, wie Bürsten und Baterien, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, such as brushes and batteries, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO-9012M**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance

Naam
Nom ....
Name
Name

Adres
Adresse ....
Adresse
Address

Aankoopdatum
Date d'achat ....
Kaufdatum
Date of purchase

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees eerst aandachtig deze handleiding teneinde uw veiligheid te garanderen.

1. Raadpleeg het typeplaatje om te verifiëren of de spanning in overeenstemming is met uw elektriciteitsnet.
2. Dompel het bovenste gedeelte van de staafmixer nooit onder in water of in om het even welke andere vloeistof. Als het bovenste gedeelte van uw staafmixer in het water zou vallen, raak deze dan niet aan maar trek de stekker uit het stopcontact.
3. Het apparaat dient pas aangeschakeld te worden als de mixer zich in de te mixen vloeistof bevindt.
4. Opgepast : Neem de mixer nooit uit de te mixen vloeistof als de mixer nog draait.
5. Gebruik het apparaat nooit in heet vet (er bestaat gevaar voor opspatting en dit kan brandwonden veroorzaken).
6. Vermijdt dat de mixer zou draaien zonder dat deze zich in een vloeistof zou bevinden.
7. Als kinderen in de buurt zijn is uiterste voorzichtigheid geboden.
8. Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen.
9. Gebruik de mixer niet als eender welk onderdeel zou beschadigd zijn. Breng het toestel in dat geval terug naar uw verkoper voor nazicht.
10. Deze staafmixer is ontworpen om gebruikt te worden in een temperatuur minder dan 100°C.
11. **Alle beschadigingen en/of verwondingen ten gevolge van het niet naleven van deze raadgevingen zijn voor eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen hiervoor aansprakelijk gesteld worden.**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Onderdelen

1. Handset
2. Snelheidsregeling
3. Aan/uit schakelaar
4. Mixstaaf
5. Klopper
6. Hakmachine
7. Mengbeker
8. muurbevestiging



Gebruiksaanwijzing

1. Deze mixer is o.m geschikt om dranken en andere vloeistoffen te mixen, om kleine stukken fruit en groeten in stukken te snijden, sauzen aan te maken en voor het bereiden van puree en babyvoeding.
2. Om hygiënische redenen is het aan te raden de mixer voor het eerste gebruik te reinigen.
3. Opgelet : Om oververhitting te voorkomen is het aan te raden het toestel na elke minuut gebruik 10 minuten te laten afkoelen.
4. Gebruik bijgeleverde mengbeker of een hoge mixkom om opspatten te voorkomen.
5. Lichte op- en neer bewegingen met de mixer geven de beste werking van het toestel, maar zorg ervoor dat de mixerstaaf of klopper nooit meer dan 2/3 van de lengte zijn ondergedompeld en dat de mixkom nooit meer dan 2/3 is gevuld (om opspatten te voorkomen).
6. U kan met behulp van de knop bovenaan de handset de mixsnelheid van uw toestel bepalen. Druk op de aan/uit schakelaar om de mixer in werking te stellen.

Montage van de accessoires

De mixer wordt geleverd met 3 accessoires : een mixerstaaf, een klopper en een hakmachine. Voor één van deze onderdelen te gebruiken plaatst u ze op de handset en draait u het accessoire naar links tot het vast klikt.
Voor het terug te verwijderen draait u het accessoire naar rechts.

Gebruik van de hakmachine
Haal het deksel van de hakmachine. Controleer of het mes juist geplaatst is op de centrale as beneden in de hakmachine. Wees uiterst voorzichtig wanneer u het mes hanteert, dit is scherp. Als het mes juist geplaatst is, vult u de hakmachine met het te hakken voedsel. Plaatst nu het deksel terug op de hakmachine. Plaats de handset bovenop het deksel en draai het vast. Druk op de aan/uit knop om het voedsel te hakken.

Reiniging

1. De handset van uw mixer kan u reinigen met een zachte vochtige doek, indien nodig me een milde detergent. Na het reinigen grondig afdrogen.
2. De accessoires kan u afwassen in warm water met een milde detergent, niet onder stromend water houden.
3. Gebruik geen metalen spons of schurende middelen om het toestel of de accessoires schoon te maken.

Importantes prescriptions de sécurité

Veuillez lire d'abord attentivement ce mode d'emploi afin de garantir votre sécurité.

1. Consultez la plaque signalétique pour vérifier si la tension correspond à celle de votre réseau électrique.
2. Ne plongez jamais la partie supérieure du mixeur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si la partie supérieure de votre mixeur tombe dans l'eau, n'y touchez pas, mais retirez la fiche de la prise de courant.
3. L'appareil ne doit être mis en marche que lorsque le mixeur se trouve dans le liquide.
4. Attention: Ne retirez jamais le mixeur du liquide lorsqu'il tourne encore.
5. N'utilisez jamais l'appareil dans la graisse bouillante (il y a risques d'éclaboussures, qui peuvent causer des brûlures).
6. Evitez de faire fonctionner le mixeur sans qu'il se trouve dans un liquide.
7. La plus grande prudence est de mise lorsque des enfants sont à proximité.
8. Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est plus utilisé et avant de le nettoyer.
9. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'une pièce quelconque est endommagée. Rapportez, dans ce cas, l'appareil à votre vendeur pour contrôle.
10. Ce mixeur est conçu pour être utilisé à une température inférieure à 100 °C.
11. **Tous les dommages et/ou toutes les blessures résultant du non-respect de ces conseils sont à vos risques et périls. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables de ces faits.**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

Pieces

1. Bloc manuel
2. Réglage de vitesse
3. Bouton marche/arrêt
4. Pied mixeur
5. Fouet
6. Hachoir
7. Bol mélangeur
8. Fixation murale



Mode d'emploi

1. Ce mixeur convient notamment pour mélanger les boissons et d'autres liquides, pour couper en morceaux de petits morceaux de fruits et légumes, pour préparer des sauces, de la purée et de la nourriture pour bébé.
2. Pour des raisons hygiéniques, il est recommandé de laver le mixeur avant le premier emploi.
3. Attention: Pour éviter la surchauffe, il est conseillé de laisser refroidir l'appareil pendant 10 minutes après chaque minute d'utilisation. 4. Utilisez le bol mélangeur fourni ou un bol de mélange profond pour éviter les éclaboussures.
5. De légers mouvements de haut en bas avec le mixeur donnent le meilleur fonctionnement de l'appareil, mais veillez à ce que le pied mixeur ou le fouet ne soit jamais immergé à plus de deux tiers de sa longueur et que le bol mélangeur ne soit jamais rempli à plus de deux tiers (pour éviter les éclaboussures).
6. Le bouton sur le bloc manuel vous permet de déterminer la vitesse de mixage de votre appareil. Poussez sur le bouton marche/arrêt pour faire fonctionner le mixeur.

Montage des accessoires

Le mixeur est livré avec trois accessoires: un pied mixeur, un fouet et un hachoir. Avant d'utiliser un de ces accessoires, placez-le sur le bloc et tournez l'accessoire vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclique.
Pour le retirer, tournez l'accessoire vers la droite.

Utilisation du hachoir
Retirez le couvercle de la machine. Contrôlez si la lame est bien placée sur l'axe central, en bas dans le hachoir. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la lame, car elle est affûtée. Lorsque la lame est bien en place, remplissez le bol du hachoir avec la nourriture à hacher. Remettez le couvercle sur le hachoir. Placez le bloc sur le couvercle et vissez-le. Poussez sur le bouton marche/arrêt pour hacher la nourriture.

Nettoyage

1. Vous pouvez nettoyer le bloc de votre mixeur à l'aide d'un chiffon doux humide, si nécessaire avec un détergent doux. Après le nettoyage, séchez-le à fond.
2. Vous pouvez laver les accessoires dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Ne les lavez pas à l'eau courante.
3. N'utilisez pas d'éponge métallique ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil ou les accessoires.

Wichtige Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie aufmerksam diese Gebrauchsanweisung durch. Dies garantiert Ihre Sicherheit.

1. Sehen Sie auf dem Typenschild nach, ob die Spannung des Gerätes mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
2. Tauchen Sie das Oberteil des Stabmixers niemals ganz in Wasser oder in einer anderen Flüssigkeit ein. Wenn der obere Abschnitt Ihres Stabmixers ins Wasser fallen sollte, berühren Sie diesen nicht, sondern ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Der Stabmixer darf erst eingeschaltet werden, wenn er sich in der zu mixenden Flüssigkeit befindet.
4. Achtung! Nehmen Sie den Mixer niemals aus der zu mixenden Flüssigkeit, solange er noch in Betrieb ist.
5. Benutzen Sie den Mixer nie in heißem Fett. Es können dabei Spritzer entstehen, die Brandverletzungen mit sich bringen können.
6. Vermeiden Sie es, den Mixer außerhalb der zu mischenden Flüssigkeit in Betrieb zu nehmen.
7. Wenn Kinder in der Nähe sind, ist äußerste Vorsicht oberstes Gebot.
8. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Mixer nicht mehr gebraucht wird und bevor er gesäubert wird.
9. Benutzen Sie den Mixer nicht, wenn irgendein Teil beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in dem Fall zwecks Inspektion zum Händler zurück.
10. Dieser Stabmixer ist für den Einsatz in einem Umfeld mit einer Temperatur unter 100°C konzipiert.
11. Alle Beschädigungen und/oder Verletzungen infolge der Nichteinhaltung vorliegender Hinweise sind nicht der Haftbarkeit des Herstellers, des Importeurs oder des Lieferanten unterworfen. Sie allein sind in dem Fall haftbar.

BEWAHREN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG AUF.

Mixerteile

Handset
Drehzahlregelung
Ein-Aus-Schalter
Mixerstab
Schläger
Hackmesser
Mischbecher
Wandhalterung



Gebrauchsanweisung

1. Dieser Mixer eignet sich zum Mixen von Getränken und Flüssigkeiten, zum Schneiden kleiner Frucht- und Gemüsestücke, zur Zubereitung von Soßen sowie zur Zubereitung von Püree und Kleinkindnahrung.
2. Aus hygienischen Gründen sollten Sie den Mixer vor dem allerersten Gebrauch reinigen.
3. Achtung! Um Überhitzung zu vermeiden, ist es ratsam, das Gerät nach jeweils einer Einsatzminute 10 Minuten abkühlen zu lassen.
4. Der mitgelieferte Mischbecher oder ein hoher Mischnapf kann Spritzer vermeiden.
5. Leichtes Auf- und Abbewegen des Mixers ergeben das beste Mischergebnis. Achten Sie jedoch darauf, dass der Mixerstab oder Schläger nie mehr als 2/3 seiner Länge eingetaucht ist und dass der Mischnapf nie mehr als zu 2/3 gefüllt ist (um Spritzer zu vermeiden).
6. Sie können mit Hilfe des Knopfes über dem Handset die Mischdrehzahl einstellen. Betätigen Sie den Ein-Aus-Schalter, um den Mixer in Betrieb zu setzen bzw. auszuschalten.

Montage der Zubehörteile

Der Mixer wird mit 3 Zubehörteilen geliefert: Mixerstab, Schläger und Hackmesser. Zur Verwendung eines dieser Zubehörteile, bringen Sie es am Handset an und drehen es nach links, bis es sich festklemmt. Um das Zubehörteil wieder vom Gerät abzunehmen, drehen Sie es einfach nach rechts.

Einsatz des Hackmessers

Nehmen Sie den Deckel vom Hacker ab und sehen Sie nach, ob das Messer korrekt auf der Mittelwelle am Hackerboden sitzt. Gehen Sie sehr vorsichtig vor, weil das Messer sehr scharf ist. Wenn das Messer korrekt sitzt, füllen Sie den Becher des Hackgerätes mit der zu zerhackenden Nahrung. Legen Sie den Deckel wieder auf den Hacker. Bringen Sie das Handset auf dem Deckel an und drehen Sie ihn fest. Betätigen Sie anschließend den Ein-Aus-Schalter, um mit dem Zerhacken zu beginnen.

Reinigung

1. Das Handset des Mixers können Sie mit einem weichen feuchten Tuch bzw. bei Bedarf mit sanftem Reiniger reinigen. Danach gründlich abtrocknen.
2. Das Zubehör können Sie in warmem Wasser mit einem milden Reiniger abwaschen. Nicht unter fließendes Wasser halten.
3. Keinen Stahlwolleschwamm oder Scheuermittel verwenden, um den Mixer und die Zubehörteile zu säubern.

Important safeguards

Read this instruction booklet carefully to secure your safety :

1. Check the rating label to see if the tension complies with your electricity supply.
2. Never immerse the top part of the stick mixer in water or any other liquid. If the top part of your mixer should fall into water or any other liquid, don't, under any surcumstance, touch it but remove the plug from the socket immediately.
3. Turn on the appliance when the unit is already in the food you want to mix.
4. Attention : don't ever take the mixer out of the food when the mixer is still running.
5. Never use the appliance in hot oil or grease (hot splash can cause burns)
6. Don't let the mixer run if it is not in any food.
7. Be very careful when using the appliance around children.
8. Remove the plug from the socket when the appliance is not in use or before cleaning.
9. Don't use the mixer when parts are damaged. If any damage occurs return the unit back to the vendor for servicing.
10. This stick mixer is made for use in foods and liquids with a temperature under 100°C.
11. All damages or injuries that are a result of not following the instructions as described, are for your own account. Neither the manufacturer, the importer or the supplier can be held accountable.

SAFE THESE INSTRUCTIONS

Parts

1. Hand unit
2. Speed control
3. On/off switch
4. Mixing leg
5. Beater
6. Chopper
7. Measuring cup
8. Wall bracket



Instructions for use

1. This mixer is suited for mixing drinks and other liquids, to mix small pieces of fruit or vegetables, to make sauce and for the preparation of mash and baby food.
2. For hygienic reasons, we recommend to clean the mixer before first use
3. Attention : to prevent overheating we recommend not to use the mixer longer than 1 minute at a time. After one minute you should let the appliance cool for 10 minutes, before using it again.
4. When mixing use the included measuring cup or a high mixing bowl to prevent splashes
5. Slight up and downward movement will provide the best result when using the mixer, but make sure that the mixing accessoires are never more than 2/3 immersed in any food or liquid and also that the mixing bowl is only filled for 2/3 to prevent splashing.
6. You can determine the mixing speed with the speed control button on top of the unit. Press the on/off button to operate the unit.

Assembly of accessories

The mixer includes 3 accessories : a mixing leg, a beater and a chopper. For using one of these accessoires you have to place them onto the hand unit en turn the accessories to the left until it clicks. For removing the accessories turn it right.

Use of the chopper
Remove the lid from the chopper. Check if the blade is correctly placed on the central pin in the chopper. Be very careful when handling the blade it is very sharp. When the blade is correctly placed, fill the chopper with the food you like to chop. Place the lid on the chopper. Place the hand unit on top of the lid and turn till it clicks. Press the on/off switch to chop the food.

Cleaning

The hand unit of the mixer can be cleaned with a soft damp cloth, if necessary with a mild detergent. Dry thoroughly after cleaning.
The accessories can be cleaned in warm water with a mild detergent, don’t hold the accessories under running water.
Don’t use any metal sponge or abrasive cleaner to clean your appliance.

LINEA 2000 - Industriezone Klein Gent - Bouwelven 12A - 2280 Grobbendonk - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21,54,63